Comfortice art. nr. 21134

Handleiding ijs / milkshake machine

Mode d’emploi sorbetière / appareil à milk-shakes

Bedienungsanleitung Eis/ Milkshake machine

Manual ice cream / milkshake machine

(NL) Belangrijke veiligheidsinstructies

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats en lees de handleiding zorgvuldig door vóór het gebruik. De veiligheidsmaatregelen in deze handleiding verminderen het risico van brand, elektrische schokken en verwonding wanneer zij worden nageleefd.

- Het netsnoer moet wanneer het beschadigd is worden vervangen door de fabrikant, een service agent van de fabrikant of een soortgelijk gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
- Zorg vóór het aanzetten van het apparaat ervoor dat de elektrische spanning en frequentie van het circuit overeenkomen met de vermelde waarden op het apparaat.
- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door jonge kinderen of zwakbegaafde personen zonder supervisie.
- Jonge kinderen moeten worden begeleid om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Schakel het apparaat uit voor het ontkoppelen van de stekker.
- De stekker moet vóór schoonmaak, onderhoud of het verplaatsen van het apparaat uit het stopcontact worden verwijderd.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.
- Het apparaat moet bij gebruik geplaatst worden op een vlakke ondergrond om kantelen te voorkomen.
- Bedien het apparaat nooit met natte handen, dompel het niet in water en mors geen vloeistoffen op het apparaat om het risico van elektrocutie te verminderen.
- Steek geen voorwerpen in het apparaat.
- Knik of beschadig het netsnoer niet.
- Probeer niet de timerknop van de motor te scheiden.
- Onjuiste installatie kan leiden tot risico van brand, elektrische schok en letsel.
- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade veroorzaakt door oneigenlijk of verkeerd gebruik.
- Er zitten geen door de gebruiker te repareren onderdelen in het apparaat. Probeer het apparaat niet te repareren, demonteren of wijzigen.
- Haal het apparaat niet zelf uit elkaar en vul niet zelf de vloeistof aan. Als het apparaat kapot is, dan moet het worden gerepareerd of onderhouden door een professionele medewerker.
- De ijsmaker is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik dit apparaat niet voor iets anders dan het beoogde gebruik.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van vloeistoffen (badkuipen, douches, wasbakken, zwembaden etc).
- Wacht als u het apparaat wilt verplaatsen tot het apparaat is uitgeschakeld en losgekoppeld van de netvoeding.
- Zet geen heet water of hete gemengde grondstoffen in de kom.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een hete gas- of een elektrische brander of in een verwarmde oven of magnetron.

Belangrijke Informatie

1). Lees alle instructies vóór gebruik zorgvuldig door en bewaar ze op een handige plek voor toekomstige referentie.
2). Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
3). Controleer of de spanning op het spanningsplaatje op uw apparaat overeenkomt met de netvoeding in uw huis. Als het stopcontact in uw huis niet geschikt is voor de stekker die bij het apparaat is geleverd, dan zal de ijsmaker beschadigd raken en gevaarlijk worden bij gebruik.
4). Hygiëne is van het allergrootste belang bij het maken van ijs
5). Zorg ervoor dat alle onderdelen van de ijsmaker volledig schoon zijn, vooral de onderdelen die in contact komen met het ijsmengsel.
6).Voorkom dat de ingrediënten bevroren op het koelelement komen om goede werking van de roerspaan te garanderen, Doe alleen ingrediënten in de kom terwijl de roerspaan draait.
7).Plaats nooit voorwerpen, zoals een lepel, in de kom terwijl het apparaat in bedrijf is.
8).Overschrijd nooit de aangegeven hoeveelheden uit de recepten.
9). Draai de timer handmatig terug naar de "OFF" stand indien u wenst te stoppen met de mengprocedure.
10).Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.

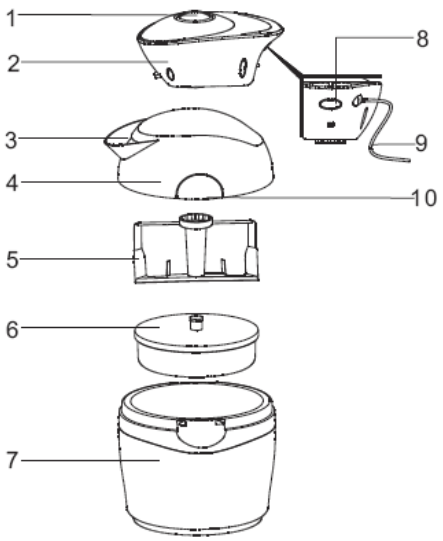
Voorbereiding vóór het gebruik

Zorg ervoor dat de vloeistof in het koelelement is bevroren wanneer u de schijf in de kom van de ijsmaker doet.
1).Zorg ervoor dat het koelelement vóór gebruik schoon en droog is.

2).Plaats het koelelement vóór het monteren van de ijsmaker ten minste 12 uur in de diepvries met een temperatuur van -18 graden of kouder om de vloeistof in het element te bevriezen. Plaats geen voorwerpen op of tegen het koelelement terwijl deze wordt bevroren.
Bewaar het koelelement in de diepvries in een afgesloten plastic zak met de bodem naar beneden om ijsvorming op het koelelement te voorkomen. Op deze manier zal het element altijd klaar zijn.
3).Haal het koelelement uit de vriezer nadat de ingrediënten voor het ijs zijn voorbereid.

Onderdelen

(1). Timer
(2). Motor
(3). Voeding-ingang
(4). Transparant deksel
(5). Roerspaan
(6). Koelelement
(7). Kom
(8). Ontgrendelknop om de motor van het deksel te verwijderen
(9).Netsnoer
(10).Klemmen



Het apparaat monteren

1). Plaats de kom van de ijsmaker op een vlakke en stabiele ondergrond.
2). Houd de uitstulping van het koelelement vast wanneer u deze uit de diepvries haalt. Zorg ervoor dat uw handen droog zijn bij het hanteren van het koelelement en houd hem vast met een droge doek.
3). Controleer of de vloeistof binnen in de schijf goed is bevroren en of het oppervlak ijsvrij is.
- Als het element goed is bevroren, dan zal de vloeistof in het element overal hard zijn.
- Als er een dunne laag witte vorst op het koelelement zit, dan kunt u deze eraf vegen met een houten of plastic spatel. Gebruik geen metalen voorwerpen, om het koelelement te beschermen tegen eventuele schade.
4). Plaats de bevroren koelelement in de kom van de ijsmaker.
5). Zet de roerspaan op het koelelement.
6). Plaats het deksel met de motor in de juiste positie op de kom.
7). Druk het deksel omlaag totdat deze vastklikt en druk de klemmen naar de kom tot ze dichtklappen.
8). Steek de stekker in het stopcontact.

Nu is de ijsmaker klaar voor gebruik.

Herinnering

1). Schakel het apparaat niet te vroeg uit! Als het apparaat te snel is uitgeschakeld, dan kunnen de ingrediënten bevriezen op het koelelement, wat het voor de roerspaan onmogelijk maakt om door te gaan met draaien.
2).Gebruik de ijsmaker niet te lang. Schakel hem uit wanneer u ziet dat het ijs begint te smelten aan het oppervlak of aan de zijkanten.
3) Wanneer u klaar bent met het maken van ijs, is het niet mogelijk om het koelelement direct uit de kom te halen. Dit duurt enkele minuten.
4) Geeft u de voorkeur aan iets steviger ijs, schep het ijs dan in een schone afsluitbare bak en plaats deze enkele uren in de vriezer.

IJs maken

1).Draai aan de timer om de gewenste gebruikstijd te selecteren. Er zijn ongeveer 25 minuten nodig om ijs te maken. U moet de motor eerst aanzetten om te voorkomen dat de ingrediënten op het koelelement bevriezen.

2).Giet het mengsel van ingrediënten in de kom via de voeding-ingang in het deksel.
3).Als de timer de OFF stand bereikt, dan zal de ijsmaker automatisch uitschakelen en zal het ijs klaar zijn.
4).Ontkoppel het apparaat en haal het deksel met de motor van het apparaat, haal vervolgens de roerspaan uit de kom.
5).Schep het ijs met een lepel of een ijsscoop uit de kom. Gebruik een plastic lepel voor het uitschrapen van het laatste ijs om beschadiging van het koelelement te voorkomen.

Het is niet mogelijk om direct nog een partij ijs te maken, omdat het koelelement eerst weer goed bevroren moet worden.

Maken van Milkshake:

1. Pureer de ingrediënten welke u wilt gebruiken voor de milkshake.
2. Draai aan de timer om de gewenste gebruikstijd te selecteren. Er zijn ongeveer 10 minuten nodig om een milkshake te maken. U moet de motor eerst aanzetten om te voorkomen dat de ingrediënten op het koelelement bevriezen.
3. Nadat de ingestelde mixtijd is verstreken zal het apparaat automatisch uitschakelen.
4. Afhankelijk van de gewenste dikte van de milkshake kunt u de tijd enkele minuten verlengen.

IJsrecepten

1) Vanille-ijs
Ingrediënten: 2 eidooiers, 400ml melk, 75g suiker, 5ml plantaardige olie, 10g zetmeel (verdikkingsmiddel), enkele druppels vanille-essence.

Meng en roer gelijkmatig de rauwe ingrediënten. Stel de ijsmaker in op 25 minuten en giet het mengsel in de container.

2) Koffie-ijs
Ingrediënten: 2 eidooiers, 400ml melk, 75g suiker, 5ml plantaardige olie, 10g zetmeel (verdikkingsmiddel), enkele druppels vanille-essence, 6 theelepels oploskoffie.

Meng rauwe ingrediënten gelijkmatig en roer goed. Zet de ijsmaker op 25 minuten en giet in de container.

3) Banaanijs
Ingrediënten: 300g bananen, 400ml melk, 75g suiker, 5ml plantaardige olie, 10g zetmeel (verdikkingsmiddel), enkele druppels vanille-essence, 1/2 theelepel citroensap.

Pers de bananen en meng deze met de andere ingrediënten terwijl u goed roert. Stel de ijsmaker in op 25 minuten en giet in de container.

4) Bessen-ijs
Ingrediënten: 300g bosbessen, 400ml melk, 75g suiker, 5ml plantaardige olie, 10g zetmeel (verdikkingsmiddel), enkele druppels vanille-essence, 1/2 theelepel citroensap.

Pers de bessen en meng deze gelijkmatig met de andere ingrediënten. Roer goed . Stel de ijsmaker in op 25 minuten en giet in de container.

5) Bessen-yoghurt-ijs
Ingrediënten: 200g bessen (probeer uw favoriete bessen te mengen, zoals aardbeien, houtbessen, bramen etc), 150g suiker, 250ml natuurlijke yoghurt, 1/2 theelepel citroensap.

1. Pers bessen en voeg vervolgens suiker toe.
2. Voeg de bessen en suiker samen en filter overtollig sap.
3. Voeg natuurlijke yoghurt en citroensap toe, gelijkmatig mengen en goed roeren. Stel de ijsmaker in op 25 minuten en giet in de container.

6) Mango-ijs
Ingrediënten: 350g mango, 2 eidooiers, 400ml melk, 75g suiker, 5ml plantaardige olie, 10g zetmeel (verdikkingsmiddel), enkele druppels vanille-essence

Snijd mango en voeg de rest van de ingrediënten toe. Roer goed tot het een gelijkmatige samenstelling heeft. Stel de ijsmaker in op 25 minuten en giet in de container.

7) Ananassorbet
Ingrediënten: 250g ananas, 125ml water, 250g suiker, 1/2 theelepel citroensap, enkele druppels vanille-essence.

1) Meng suiker en water in een pan en kook het voor 2 minuten. Laat het afkoelen tot kamertemperatuur.
2) Pers de ananas.
3) Combineer alle ingrediënten, stel de ijsmaker in op 25 minuten, of tot de sorbet de gewenste samenstelling bereikt, en voeg toe aan de container

8) Bessensorbet
Ingrediënten: 300g bessen, 125ml water, 125g suiker, 1/2 theelepel citroensap.

1) Meng suiker en water in een pot en kook het 2 minuten. Laat het afkoelen tot kamertemperatuur.
2) Pers bessen.
3) Combineer alle ingrediënten, stel de ijsmaker in op 25 minuten, of tot de sorbet de gewenste samenstelling bereikt, en voeg toe aan de container

9) Sinaasappelsorbet
Ingrediënten: 250ml sinaasappelsap, 250ml water, 125g suiker, 1/2 theelepel citroensap.

1) Meng suiker en water in een pan en kook het 2 minuten. Laat het afkoelen tot kamertemperatuur.
2) Pers de sinasappels.
3) Combineer alle ingrediënten, stel de ijsmaker in op 25 minuten, of tot de sorbet de gewenste samenstelling bereikt, en voeg toe aan de container

10) Citroensorbet
Ingrediënten: 125ml citroensap, 300ml water, 125g suiker.
1) Meng suiker en water in een pan en kook het 2 minuten. Laat het afkoelen tot kamertemperatuur.
2) Pers de citroenen.
3) Combineer alle ingrediënten, stel de ijsmaker in op 25 minuten, of tot de sorbet de gewenste samenstelling bereikt, en voeg toe aan de container

Onderhouds- en reinigingsinstructies

Het apparaat is niet ontworpen om te worden gedemonteerd zonder speciaal gereedschap. Probeer het apparaat niet te demonteren.
1). Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en ontkoppeld is van de netvoeding alvorens u gaat schoonmaken.
2). Reinig het deksel (zonder de motor!) de roerspaan en de kom in warm water met wat afwasmiddel. Reinig het koelelement in lauw water (max.40°C) met afwasmiddel.
3). Reinig de motor met een vochtige doek, dompel de motor nooit in water en spoel de motor nooit schoon onder de kraan.

Technische Gegevens

- Spanning: 220-240VAC / 50Hz
- Stroomverbruik: 15W
- CE, Rohs

Belangrijke Informatie

Deze markering geeft aan dat dit product niet vernietigd dient te worden met ander huishoudelijk afval in de EU. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, dient u het verantwoord te recyclen om een duurzaam hergebruik van materialen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat terug te brengen, kunt u gebruik maken een inzamelpunt of contact opnemen met de winkel waar het product is gekocht. Zij kunnen dit product aannemen voor het milieuvriendelijk recyclen.

Service
Als u na het lezen van deze gebruiksaanwijzing nog vragen heeft over het product, kunt u contact opnemen met de Trebs klantenservice:
Telefoonnummer: 0900-TREBS (0900-873 27 28), € 1.00 per gesprek + reguliere kosten telefonie.
Email: info@trebs.nl

Trebs BV
Thermiekstraat 1a
6361 HB Nuth
Nederland
Email: info@trebs.nl
Internet: www.trebs.nl

(FR) Consignes de sécurité importantes

Veuillez conserver ce manuel d'instructions dans un endroit sûr, lisez attentivement le manuel d'utilisation avant toute utilisation. Les précautions de sécurité figurant dans ce document permettent de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures corporelles lorsque celles-ci sont adhérées.

- Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être réparé par le fabricant, un de ses agents de réparation ou une personne qualifiée afin de prévenir tout risque.
- Avant toute mise en marche de l'unité, assurez-vous que la tension électrique et la fréquence du circuit correspondent à ceux indiqués sur la plaque signalétique de l'unité.
- L'unité n'a pas été conçue pour être utilisée par de jeunes enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Les jeunes enfants doivent être surveillés afin d'assurer que ceux-ci ne jouent pas avec l'unité.
- Ne faites pas fonctionner l'unité à l'extérieur
- Eteignez l'unité avant de débrancher le cordon d'alimentation.
- Le cordon d'alimentation doit être débranché avant de procéder à tout nettoyage, réparation, entretien, maintenance ou déplacement de l'unité.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'unité, éteignez celle-ci puis débranchez-la.
- L'unité doit être installée sur une surface plate en cours d'utilisation afin de prévenir toute chute.
- Afin de réduire les risques d'électrocution, n'utilisez jamais ce produit les mains mouillées, n'immergez jamais l'unité dans l'eau et n'y versez aucun liquide.
- N'insérez aucun objet dans l'unité.
- Ne pliez pas et n'endommagez pas le cordon d'alimentation.
- Ne tentez pas de séparer la commande de minuterie du moteur.
- Une installation incorrecte peut causer un incendie, une électrocution et des blessures aux personnes.
- Le fabricant ne sera en aucun cas tenu responsable des dommages éventuels causés par une utilisation incorrecte ou inadéquate.
- L'unité ne contient aucun composant réparable par l'utilisateur. Ne tentez pas de réparer, désassembler ou modifier l'unité.
- Ne désassemblez pas l'unité et ne touchez pas au fluide contenu dans l'unité. En cas de panne de la machine, celle-ci doit être réparée ou vérifiée par du personnel de réparation qualifié.
- La sorbetière est destinée à une utilisation ménagère seulement. N'utilisez pas cette unité d'une manière autre que celle figurant dans le manuel d'utilisation.
- N'utilisez pas l'unité près de sources d'eau (baignoire, douche, bassin, piscine etc).
- Patientez jusqu'à l'arrêt de l'unité et débranchez celle-ci avant de la déplacer.
- Ne versez pas d'eau chaude ou de mélanges dans le bol.
- N'installez pas l'unité près ou sur un brûleur à gaz ou électrique, dans un four chaud ou dans un four à micro-ondes.

Informations importantes

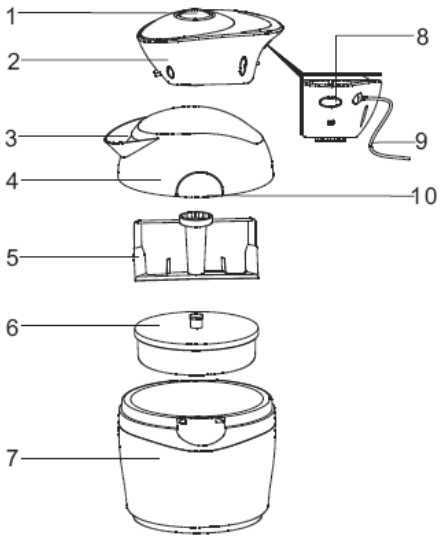
1). Lisez attentivement toutes les instructions avant utilisation de l'unité puis conservez-les à portée de main afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.
2). Retirez tous les éléments d'emballage.
3). Vérifiez que la tension figurant sur la plaque signalétique de votre appareil correspond à la tension de votre alimentation secteur. Lorsque la prise murale n'est pas adaptée à la fiche fournie, ne l'utilisez pas afin de ne pas endommager la sorbetière.
4). Lorsque vous faites des glaces, l'hygiène est de la plus haute importance
5).Assurez-vous que tous les composants de la sorbetière sont entièrement propres, notamment les composants étant en contact avec la glace.
6).Veillez à ce que les ingrédients ne gèlent pas sur le disque de refroidissement afin de garantie un bon fonctionnement du brassoir, ajoutez seulement les ingrédients dans le bol lors de la rotation du brassoir.
7).N'insérez jamais d'objets, ex. une cuillère, dans le bol lors du fonctionnement de l'unité.
8).N'excédez jamais les quantités indiquées dans les recettes.
9).Pour arrêter le mélange, réglez manuellement la minuterie sur "OFF".
10).Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.

Préparation de la sorbetière avant utilisation

Assurez-vous que le liquide contenu dans le disque de refroidissement est gelé avant de placer le bol dans la sorbetière.
1).Assurez-vous que le disque de refroidissement est propre et sec avant toute utilisation.
2).Placez le disque de refroidissement dans le congélateur sous une température de -18 degrés ou inférieure pendant au moins 12 heures afin que le liquide contenu dans celui-ci gèle avant de l'assembler à la sorbetière. Lorsque le disque de refroidissement est gelé, ne placez aucun autre objet sur celui-ci ou près de celui-ci.
Rangez le disque de refroidissement avec la partie supérieure dirigée vers le bas dans un sac plastique correctement fermé au congélateur afin de prévenir toute formation de glace sur celui-ci. De cette manière, le disque sera toujours prêt à l'emploi.
3).Retirez le disque de refroidissement du congélateur une fois les ingrédients pour la glace préparés.

Familiarisez-vous avec les composants

(1). Minuterie
(2). Moteur
(3). Orifice de remplissage
(4). Couvercle transparent
(5). Agitateur
(6). Disque de refroidissement
(7). Bol
(8). Touche de détachement du moteur du couvercle
(9). Cordon d'alimentation
(10).Verrous



Assemblage de l'unité

1). Placez le bol de la sorbetière sur une surface plate et stable.
2). Tenez le disque de refroidissement par sa partie bombée lorsque vous le sortez du congélateur. Assurez-vous que vos mains sont sèches lors du maniement du disque de refroidissement et tenez-le avec un chiffon sec.
3). Vérifiez que le liquide contenu dans le disque est entièrement gelé et qu'aucune formation de glace n'est présente sur la surface du disque.
- Lorsque le disque est correctement gelé, le liquide interne doit avoir durci.
- Lorsqu'une fine couche de glace s'est formée sur le disque, vous pouvez utiliser une spatule en bois ou en plastique pour la retirer. N'utilisez pas d'ustensiles en métal afin de ne pas endommager le disque.
4). Placez le disque de refroidissement gelé dans le bol de la sorbetière.
5). Placez l'agitateur sur le disque de refroidissement.
6). Placez le couvercle avec le moteur à l'endroit sur le bol.
7). Appuyez sur le couvercle jusqu'à ce que celui-ci se positionne puis poussez les verrous vers le bol jusqu'à ce que ceux-ci soient enclenchés.
8). Raccordez la fiche du cordon à une prise de courant.

La sorbetière est désormais prête à l'emploi.

Rappel important

1).N'éteignez pas l'unité trop tôt ! Lorsque vous éteignez l'unité trop tôt, les ingrédients peuvent geler sur le disque de refroidissement, ceci entrainera une rotation impossible de l'agitateur.
2).Ne faites pas fonctionner la sorbetière sur une trop longue durée. Eteignez celle-ci dès que la glace commence à fondre à sa surface ou sur les côtés.

Confection de la glace

1).Utilisez la commande Minuterie pour sélectionner la durée de fonctionnement désirée. Une durée approximative de 25 minutes est requise pour confectionner une glace. Afin de prévenir tout gel des ingrédients par le disque de refroidissement, vous devez mettre le moteur en marche.
2).Versez la mixture des ingrédients dans le bol via l'orifice de remplissage du couvercle.
3).Lorsque la commande de minuterie atteint la position OFF, la sorbetière s'éteint automatiquement et la glace est prête.
4).Débranchez l'unité puis retirez le couvercle et le moteur, retirez ensuite l'agitateur hors du bol.
5).Sortez la glace hors du bol avec une cuillère simple ou une cuillère à glace. Lorsqu'il y a peu de glace dans le bol, utilisez une cuillère en plastique afin de ne pas endommager le disque de refroidissement.

Il est impossible de confectionner une nouvelle glace, car le disque de refroidissement doit être correctement gelé à nouveau pour cela.

Recettes de glaces

1) Glace nature à la vanille
Ingrédients : 2 jaunes d'œufs, 400 ml de lait, 75 g de sucre, 5 ml d'huile végétale, 10 g d'amidon (épaississant), plusieurs gouttes d'extrait de vanille.

Mélangez puis remuez les ingrédients. Versez le tout dans le bol puis configurez la sorbetière sur 25 minutes.

2) Glace au café
Ingrédients : 2 jaunes d'œufs, 400 ml de lait, 75 g de sucre, 5 ml d'huile végétale, 10 g d'amidon (épaississant), plusieurs gouttes d'extrait de vanille, 6 cuillères à café de café instantané.

Mélangez les ingrédients puis remuez. Versez le tout dans le bol puis configurez la sorbetière sur 25 minutes.

3) Glace à la banane
Ingrédients : 300 g de bananes, 400 ml de lait, 75 g de sucre, 5 ml d'huile végétale, 10 g d'amidon (épaississant), plusieurs gouttes d'extrait de vanille, 1/2 cuillère à café de jus de citron.

Ecrasez la banane puis mélangez celle-ci avec les autres ingrédients tout en remuant correctement. Versez le tout dans le bol puis configurez la sorbetière sur 25 minutes.

4) Glace à la myrtille
Ingrédients : 300 g de myrtilles, 400 ml de lait, 75 g de sucre, 5 ml d'huile végétale, 10 g d'amidon (épaississant), plusieurs gouttes d'extrait de vanille, 1/2 cuillère à café de jus de citron.

Ecrasez les myrtilles puis mélangez-les aux autres ingrédients. Remuez correctement puis versez le tout dans le bol puis configurez la sorbetière sur 25 minutes.

5) Glace au yaourt et aux myrtilles
Ingrédients : 200 g de myrtilles (tentez de mélanger vos fruits favoris tels que les fraises, fraises des bois, mûres, etc), 150 g de sucre, 250 ml de yaourt nature, 1/2 cuillère à café de jus de citron.

1. Ecrasez les fruits puis ajoutez le sucre.
2. Ecrasez les fruits avec le sucre puis retirez tout excès de jus.
3. Ajoutez le yaourt et le jus de citron, mélangez puis remuez-les. Versez le tout dans le bol puis configurez la sorbetière sur 25 minutes

6) Glace à la mangue
Ingrédients : 350 g de mangue, 2 jaunes d'œufs, 400 ml de lait, 75 g de sucre, 5 ml d'huile végétale, 10 g d'amidon (épaississant), plusieurs gouttes d'extrait de vanille

Coupez la mangue puis ajoutez le reste des ingrédients. Mélangez jusqu'à la consistance de la mixture. Versez le tout dans le bol puis configurez la sorbetière sur 25 minutes.

7) Glace à l'ananas
Ingrédients : 250 g d'ananas, 125 ml d'eau, 250 g de sucre, 1/2 cuillère à café de jus citrique, plusieurs gouttes d'extrait de vanille.

1) Mélangez le sucre et l'eau dans de l'eau puis faites bouillir pendant 2 minutes. Laissez le mélange refroidir à la température de la pièce.
2) Ecrasez l'ananas.
3) Mélangez tous les ingrédients, versez le tout dans le bol puis configurez la sorbetière sur 25 minutes ou jusqu'à la consistance du sorbet.

8) Sorbet aux baies
Ingrédients: 300 g de baies, 125 ml d'eau, 125 g de sucre, 1/2 cuillère à café de jus citrique.

1) Mélangez le sucre et l'eau dans de l'eau puis faites bouillir pendant 2 minutes. Laissez le mélange refroidir à la température de la pièce.
2) Ecrasez les baies.
3) Mélangez tous les ingrédients, versez le tout dans le bol puis configurez la sorbetière sur 25 minutes ou jusqu'à la consistance du sorbet.

9) Sorbet à l'orange
Ingrédients: 250 ml de jus d'orange, 250 ml water, 125 g de sucre, 1/2 cuillère à café de jus citrique.
1) Mélangez le sucre et l'eau dans de l'eau puis faites bouillir pendant 2 minutes. Laissez le mélange refroidir à la température de la pièce.
2) Ecrasez les oranges.
3) Mélangez tous les ingrédients, versez le tout dans le bol puis configurez la sorbetière sur 25 minutes ou jusqu'à la consistance du sorbet.

10) Sorbet au citron
Ingrédients: 125 ml de jus de citron, 300 ml d'eau, 125 g de sucre.
1) Mélangez le sucre et l'eau dans de l'eau puis faites bouillir pendant 2 minutes. Laissez le mélange refroidir à la température de la pièce.
2) Ecrasez le citron.
3) Mélangez tous les ingrédients, versez le tout dans le bol puis configurez la sorbetière sur 25 minutes ou jusqu'à la consistance du sorbet.

Instruction d'entretien et de nettoyage

L'unité n'a pas été conçue pour être démontée sans l'aide d'outils spéciaux. Veuillez ne pas tenter de démonter l'unité.
1). Assurez-vous débrancher l'unité et de l'éteindre avant de procéder à tout nettoyage.
2). Nettoyez le couvercle (et non le moteur !) le brassoir et le bol avec de l'eau chaude et du liquide lave-vaisselle. Nettoyez le disque de refroidissement avec de l'eau tiède (max.40°C) et du liquide lave-vaisselle.
3). Nettoyez le moteur avec un chiffon humide, n'immergez jamais le moteur dans l'eau et ne le rincez jamais à l'eau du robinet.

Données techniques

- Tension : 220-240 V CA / 50 Hz
- Consommation d'énergie : 15 W
- Normes : CE, Rohs

Informations importantes

Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers au sein de l'UE. Afin de prévenir toute nuisance possible à l'environnement et la santé humaine par des dispositions de déchets incontrôlées, le recyclage permet de promouvoir la réutilisation à long terme des ressources matérielles. Pour mettre au rebut votre unité, déposez celle-ci dans un point de collecte ou contactez votre revendeur. Ceux-ci peuvent recycler le produit en toute sécurité.

Service

Pour toute question, contactez le service clientèle Trebs :info@trebs.nl

Trebs BV

Thermiekstraat 1a, 6361 HB, Nuth, Nederland, Email: info@trebs.nl, Internet: www.trebs.nl

CE

(DE) **Wichtige Sicherheitshinweise**

Lesen Sie sich bitte diese Bedienungsanleitung vor der Benutzung sorgfältig durch und bewahren Sie sie für die spätere Benutzung an einem sicheren Ort auf. Durch Befolgen der nachfolgenden Sicherheitshinweise können Sie die Gefahr von Verbrennungen, Stromschlägen, Feuer oder Personenschäden verringern.

- Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um eventuelle Gefahren zu vermeiden.
- Bevor Sie das Gerät einschalten, vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung/-frequenz den Angaben auf dem Typenschild entspricht.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Kinder oder aufsichtsbedürftige Personen geeignet.
- Kleinkinder sollten immer beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Der Netzstecker muss vor der Reinigung oder der Wartung des Geräts aus der Steckdose gezogen werden.
- Schalten Sie das Gerät nach der Benutzung aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus.
- Stellen Sie das Gerät zur Benutzung auf einer flachen Unterlage auf, um zu verhindern, dass es umkippt.
- Um Stromschläge zu verhindern, benutzen Sie das Gerät niemals mit nassen Händen und achten Sie darauf, dass es nicht mit Flüssigkeiten ini Kontakt kommt bzw. ins Wasser getaucht wird.
- Führen Sie keine Fremdgegenstände in das Gerätegehäuse ein.
- Knicken und beschädigen Sie das Netzkabel nicht.
- Versuchen Sie nicht den Zeitschaltmechanismus des Motors zu deaktivieren.
- Unsachgemäße Aufstellung des Geräts kann zu Verbrennungen, Stromschlägen, Feuer oder Personenschäden führen.
- Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden, die auf unsachgemäße Benutzung zurückzuführen sind.
- Es befinden sich keine Teile im Gerät, die vom Benutzer gewartet werden können. Versuchen Sie nicht das Gerät eigenhändig zu reparieren bzw. zu modifizieren.
- Nehmen Sie das Gerät nicht eigenhändig auseinander, um Kühlflüssigkeit nachzufüllen. Wenn das Gerät beschädigt ist, muss es von einem qualifizierten Wartungstechniker repariert werden.
- Diese Eiscrememaschine ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nur für vorgesehene Zwecke.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe zu Flüssigkeiten (Badewannen, Duschen, Waschbecken, Swimmingpools, etc).
- Bevor Sie das Gerät an einem anderen Ort aufstellen, vergewissern Sie sich bitte, dass es ausgeschaltet ist und der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wurde.
- Geben Sie kein heißes Wasser bzw. heiße Rohmaterialien in die Schüssel.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- oder Elektroherden, Öfen bzw. Mikrowellen auf.

Wichtige Informationen

1. Lesen Sie sich bitte alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie die Anleitung für den späteren Gebrauch auf.
2. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
3. Überprüfen Sie, ob die Spannungsangaben auf dem Typenschild des Geräts mit ihrer Netzspannung übereinstimmen. Wenn Ihre Haussteckdosen nicht geeignet für den Netzstecker des Geräts sind, kann die Benutzung des Geräts gefährlich sein und zur Beschädigung des Geräts führen.
4. Bei der Eiscremeherstellung ist Hygiene äußerst wichtig.
5. Vergewissern Sie sich, dass akke Teile der Eiscreme-Maschine vollkommen sauber sind, insbesondere die Teile, die mit der Eiscreme-Mischung in Kontakt kommen.
6. Achten Sie darauf, dass die Zutaten nicht auf der Kühlscheibe festfrieren, um einen einwandfreien Betrieb des Rührwerks zu gewährleisten. Geben Sie die Zutaten nur dann in die Schüssel, wenn das Rührwerk eingeschaltet ist.
7. Halten Sie niemals andere Gegenstände, wie z. B. einen Löffel, in die Schüssel, während das Gerät in Betrieb ist.
8. Überschreiten Sie nicht die Mengenangaben in den Rezepten.
9. Wenn Sie den Herstellungsvorgang stoppen wollen, stellen Sie den Zeitschalter zurück in die OFF-Position.
10. Halten Sie die das Gerät außer Reichweite von Kindern.

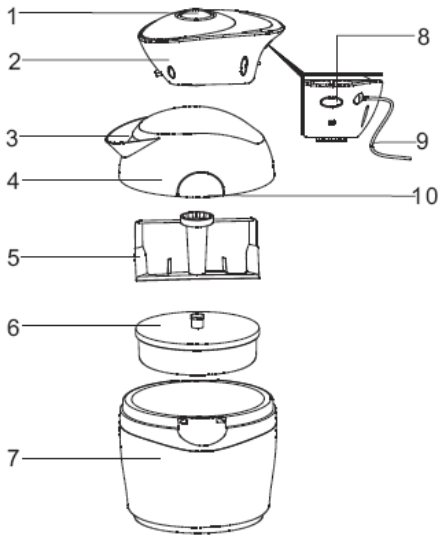
Vorbereitung

Vergewissern Sie sich, dass die Flüssigkeit in der Kühlscheibe gefroren ist, wenn Sie sie in die Schüssel der Eiscreme-Maschine legen.

1. Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass die Kühlscheibe sauber ist.
2. Legen Sie die Kühlscheibe für mindestens 12 Stunden im Gefrierfach mit einer Temperatur von -18° oder kälter, bevor Sie sie zusammen mit der Eiscreme-Maschine benutzen. Während des Einfrierens der Kühlscheibe, achten Sie darauf, dass sie keine anderen Gegenstände darauf legen.
   Lagern Sie die Kühlscheibe mit der Unterseite nach unten zeigend in einem gut verschlossenen Plastikbeutel im Gefrierfach auf, um zu verhindern, dass sich Eis auf der Kühlscheibe bildet. Auf diese Weise steht die Kühlscheibe jederzeit zur Eisherstellung zur Verfügung.
3. Nehmen Sie die Kühlscheibe erst dann auf dem Gefrierfach heraus, wenn Sie alle Zutaten für die Eiscreme vorbereitet haben.

Geräteaufbau

(1). Zeitschalter
(2). Motor
(3). Einfüllöffnung
(4). Klarsichtdeckel
(5). Rührschaufel
(6). Kühlscheibe
(7). Rührschüssel
(8). Entriegelungsknopf zum Entfernen der Motoreinheit
(9). Netzkabel
(10). Sicherungsklammern



Zusammenbau des Geräts

1. Legen Sie die Schüssel der Eiscreme-Maschine auf eine flache und stabile Unterlage.
2. Nehmen Sie die Kühlscheibe aus dem Gefrierfach heraus und halten Sie sie an der Unterseite fest. Vergewissern Sie sich, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie die Kühlscheibe festhalten und benutzen Sie zum Festhalten nach Möglichkeit ein trockenes Tuch.
3. Überprüfen Sie, ob die Flüssigkeit in der Scheibe vollständig gefroren ist und ob die Oberfläche Eisfrei ist.

- Wenn die Scheibe vollständig gefroren ist, ist die Flüssigkeit in der Scheibe vollkommen fest.
- Sollte sich auf der Scheibe ein dünne Frostschicht gebildet haben, können Sie sie mithilfe eines Holz- oder Plastikspatels abkratzen. Benutzen Sie keine Metallgegenstände, um zu vermeiden, dass die Oberfläche beschädigt wird.

4. Legen Sie die gefrorene Kühlscheibe in die Schüssel der Eiscreme-Maschine.
5. Setzen Sie die Rührschaufel auf die Kühlscheibe.
6. Setzen Sie den Deckel zusammen mit dem Motor richtig positioniert auf die Schüssel.
7. Drücken Sie den Deckel nach unten, bis er einrastet und fixieren Sie ihn mithilfe der Sicherheitsklammern.
8. Schließen Sie das Gerät an den Strom an.

Die Eiscreme-Maschine ist nun betriebsbereit.

Erwärmungshinweis

1. Schalten Sie das Gerät niemals zu früh ab! Wenn das Gerät zu früh ausgeschaltet wird, kann es passieren, dass die Zutaten auf der Kühlscheibe festfrieren und das Rührwerk sich nicht weiter drehen kann.
2. Lassen Sie die Eiscreme-Maschine nicht zu lange eingeschaltet. Schalten Sie das Gerät ab, sobald Sie merken, dass die Eiscreme auf der Oberfläche oder an den Seiten anfängt zu schmelzen.

Eisherstellung

1. Benutzen Sie den Zeitschalter zur Auswahl der gewünschten Betriebsdauer. Normalerweise werden ca. 25 Minuten zur Eisherstellung benötigt. Um zu verhindern, dass die Zutaten sofort auf der Kühlscheibe festfrieren, muss zunächst der Motor eingeschaltet werden.
2. Geben Sie die Zutatenmixtur über die Einfüllöffnung in die Schüssel.
3. Wenn der Zeitschalter die OFF-Position erreicht, schaltet sich das Gerät automatisch ab und die Eiscreme ist für den Verzehr bereit.
4. Ziehen Sie dann der Netzstecker aus der Steckdose heraus und entfernen Sie den Deckel mit Motor vom Gerät. Nehmen Sie dann die Rührschaufel heraus.
5. Nehmen Sie die Eiscreme mithilfe eines Löffels aus der Schüssel heraus. Wenn Sie die letzten Rest der Eiscreme herauslöffeln, benutzen Sie bitte einen Plastiklöffel, um zu vermeiden, dass die Kühlscheibe beschädigt wird.

Es ist nicht möglich sofort mit der Herstellung von mehr Eiscreme zu beginnen, da die Kühlscheibe zuvor erneut eingefroren werden muss.

Eiscreme-Rezepte

1) Grundrezept – Vanille-Eiscreme
Zutaten: 2 Eigelbe, 400 ml Milch, 75 g Zucker, 5 ml pflanzliches Speiseöl, 10 g geschmacksneutrale Stärke (als Verdickungsmittel), mehrere Tropfen Vanille-Essenz.

Vermischen und rühren Sie die Zutaten gleichmäßig. Stellen Sie die Eiscreme-Maschine auf 25 Minuten ein und gießen Sie die Zutaten in die Schüssel.

2) Kaffee-Eiscreme
Zutaten: 2 Eigelbe, 400 ml Milch, 75 g Zucker, 5 ml pflanzliches Speiseöl, 10 g geschmacksneutrale Stärke (als Verdickungsmittel), mehrere Tropfen Vanille-Essenz, 6 Teelöffel Instantkaffe.

Vermischen und rühren Sie die Zutaten gleichmäßig. Stellen Sie die Eiscreme-Maschine auf 25 Minuten ein und gießen Sie die Zutaten in die Schüssel.

3) Bananen-Eiscreme
Zutaten: 300 g Bananen, 400 ml Milch, 75 g Zucker, 5 ml pflanzliches Speiseöl, 10 g geschmacksneutrale Stärke (als Verdickungsmittel), mehrere Tropfen Vanille-Essenz, ½ Teelöffel Zitronensaft.

Zerstampfen Sie die Bananen und vermischen Sie sie mit den anderen Zutaten gleichmäßig. Stellen Sie die Eiscreme-Maschine auf 25 Minuten ein und gießen Sie die Zutaten in die Schüssel.

4) Blaubeer-Eiscreme
Zutaten: 300 g Blaubeeren, 400 ml Milch, 75 g Zucker, 5 ml pflanzliches Speiseöl, 10 g geschmacksneutrale Stärke (als Verdickungsmittel), mehrere Tropfen Vanille-Essenz, ½ Teelöffel Zitronensaft.

Zerstampfen Sie die Beeren und vermischen Sie sie mit den anderen Zutaten gleichmäßig. Stellen Sie die Eiscreme-Maschine auf 25 Minuten ein und gießen Sie die Zutaten in die Schüssel.

5) Wildbeer-Joghurt-Eiscreme
Zutaten: 200 g Fruchtbeeren (eine beliebige Mischung aus Erdbeeren, Waldbeeren, Brombeeren etc.), 150 g Zucker, 250 ml Joghurt, ½ Teelöffel Zitronensaft.

1. Zerstampfen Sie die Beeren und geben Sie den Zucker hinzu.
2. Lassen Sie die Mischung ziehen und filtern Sie übermäßige Flüssigkeit ab.
3. Geben Sie den Joghurt und den Zitronensaft hinzu und vermischen Sie alle Zutaten gleichmäßig. Stellen Sie die Eiscreme-Maschine auf 25 Minuten ein und gießen Sie die Zutaten in die Schüssel.

6) Mango-Eiscreme
Zutaten: 350 g Mangos, 2 Eigelbe, 400 ml Milch, 75 g Zucker, 5 ml pflanzliches Speiseöl, 10 g geschmacksneutrale Stärke (als Verdickungsmittel), mehrere Tropfen Vanille-Essenz.

Schneiden Sie die Mango in Streifen und geben Sie die restlichen Zutaten hinzu. Rühren Sie die Mischung gut durch, bis Sie eine gleichmäßige Konsistenz erreicht haben. Stellen Sie die Eiscreme-Maschine auf 25 Minuten ein und gießen Sie die Zutaten in die Schüssel.

7) Ananas-Sorbet
Zutaten: 250 g Ananas, 125 ml Wasser, 250 g Zucker, ½ Teelöffel Zitronensaft, mehrere Tropfen Vanille-Essenz.

1) Lassen den Zucker und das Wasser ein einem Topf für 2 Minuten aufkochen. Lassen Sie die Mischung auf Raumtemperatur abkühlen.
2) Zerkleinern Sie die Ananas.
3) Vermischen alle Zutaten und geben Sie sie in die Schüssel. Stellen Sie die Eiscreme-Maschine auf 25 Minuten ein bzw. wählen Sie eine für die gewünschte Sorbet-Konsistenz benötigte Zeiteinstellung.

8) Beeren-Sorbet
Zutaten: 300 g Beeren, 125 ml Wasser, 125 g Zucker, ½ Teelöffel Zitronensaft.

1) Lassen den Zucker und das Wasser ein einem Topf für 2 Minuten aufkochen. Lassen Sie die Mischung auf Raumtemperatur abkühlen.
2) Zerkleinern Sie die Beeren.
3) Vermischen alle Zutaten und geben Sie sie in die Schüssel. Stellen Sie die Eiscreme-Maschine auf 25 Minuten ein bzw. wählen Sie eine für die gewünschte Sorbet-Konsistenz benötigte Zeiteinstellung.

9) Orangen-Sorbet
Zutaten: 250 ml Orangensaft, 250 ml Wasser, 125 g Zucker, ½ Teelöffel Zitronensaft.
1) Lassen den Zucker und das Wasser ein einem Topf für 2 Minuten aufkochen. Lassen Sie die Mischung auf Raumtemperatur abkühlen.
2) Vermischen alle Zutaten und geben Sie sie in die Schüssel. Stellen Sie die Eiscreme-Maschine auf 25 Minuten ein bzw. wählen Sie eine für die gewünschte Sorbet-Konsistenz benötigte Zeiteinstellung.

10) Zitronen-Sorbet
Zutaten: 125 ml Zitronensaft, 300 ml Wasser, 125 g Zucker
1) Lassen den Zucker und das Wasser ein einem Topf für 2 Minuten aufkochen. Lassen Sie die Mischung auf Raumtemperatur abkühlen.
2) Vermischen alle Zutaten und geben Sie sie in die Schüssel. Stellen Sie die Eiscreme-Maschine auf 25 Minuten ein bzw. wählen Sie eine für die gewünschte Sorbet-Konsistenz benötigte Zeiteinstellung.

Reinigung und Pflege

Dieses Gerät ist nicht dazu geeignet ohne Spezialwerkzeuge auseinander genommen zu werden. Versuchen Sie deswegen niemals das Gerät auseinanderzunehmen.
1) Vergewissern Sie sich vor der Reinigung des Geräts, dass es vom Strom abgetrennt und abgeschaltet ist.
2) Reinigen Sie den Deckel (ohne die Motoreinheit), die Rührschaufel und die Schüssel mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Reinigen Sie die Kühlscheibe in lauwarmen Wasser (max. 40°C) und etwas Spülmittel.
3) Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch und tauchen Sie sie niemals in Wasser ein bzw. spülen Sie sie niemals unter laufendem Wasser ab.

Technische Daten
- Spannung: 220 – 240 V / 50 Hz
- Stromverbrauch: 15 W
- CE, RohS

Wichtige Informationen

Dieses Zeichen bedeutet, dass das vorliegende Produkt innerhalb der EU nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Gehen Sie verantwortlich mit Altgeräten um und geben Sie die verwendeten Materialien in den Wertstoffkreislauf zurück. Dies hilft der Umwelt, sowie der Gesundheit aller. Geben Sie Altgeräte bei Sammelstellen ab oder wenden Sie sich an den Händler bei dem das Gerät gekauft wurde. Dort wird das Gerät dann auf umweltverträgliche Weise entsorgt.

Kundendienst
SERVICE

Der Service in Deutschland wird durchgeführt von:
TREBS Service
Service Center Feuerbach KG
Cornelius Straße 75
40215 Düsseldorf
Tel 0211-381007
Fax 0211-370497
E-Mail: trebs-service@t-online.de
Internet: www.trebs-service.de

CE

(GB) Important Safety Instructions

Please keep this instruction manual in a safe place, and please read the manual carefully before using. The safety precautions enclosed herein reduce the risk of fire, electric shock and injury when correctly adhered to.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Before turning on, ensure the electrical voltage and frequency of the circuit correspond to those indicated on the appliance.
- The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not operate the appliance outdoors
- Before disconnecting power plug, turn the controls to off.
- Power plug must be removed from power socket before cleaning, servicing, maintenance or moving the appliance.
- When the appliance is not in use, switch it off and unplug it.
- The appliance should be placed on a flat surface when operating to avoid overturning.
- To reduce the risk of electrocution, never operate this product with wet hands, submerge under water or spill liquids into the product.
- Do not insert any objects into the appliance.
- Do not kink or damage the power cord.
- Do not attempt to separate the knob of timer form the motor.
- Improper installation may result in the risk of fire, electric shock and or injury to persons.
- The manufacturer is not responsible for any eventual damages caused by improper or faulty use.
- The unit has no user-serviceable parts contained within. Do not attempt to repair, disassemble or modify the appliance.
- Do not take apart the machine and deal with the filling liquid by yourself freely. If there have some breakage of the machine ,it should be repaired or deal with by professional staff.
- The Ice cream Maker is intended for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use.
- Do not operate the appliance near liquids (bath-tubs, showers, water basins, swimming pools etc).
- Please wait until the appliance is turned off and unplugged from the power supply before attempting to move.
- Do not put hot water or hot mixed raw materials into the bowl.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven or microwave.

Importmant Information

1). Read all instructions carefully before use and keep them handy for future references.
2). Remove all packaging.
3). Check that the voltage on the rating plate of your appliance corresponds with your house electricity supply. If the socket outlet in your home is not suitable for the plug supplied with this appliance, the ice cream maker will be damaged and become dangerous to use.
4). When making ice cream, hygiene is of the utmost importance
5).Make sure that all parts of the ice-cream maker are entirely clean, especially the parts that come into contact with the ice-cream mixture.
6).Prevent the ingredients from freezing onto the cooling disc to guarantee proper functioning of the stirrer, Only put ingredient in the bowl while the stirrer is rotating.
7).Never insert an object, e.g. a spoon, into the bowl while the appliance is operating.
8).Never exceed the quantities indicated in the recipes.
9).If you would like to stop the mixing procedure, turn the timer back to the “OFF” position manually.
10).Keep the appliance out of the reach of children.

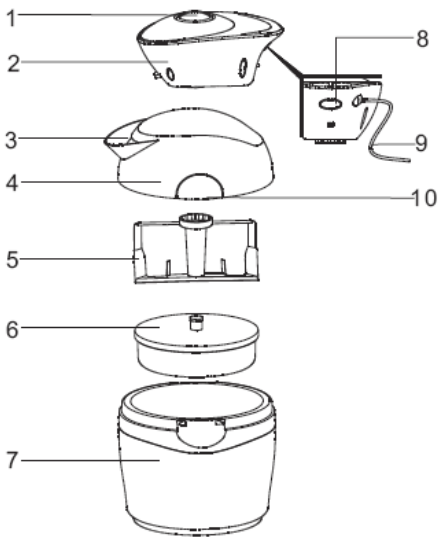
Preparation before using

Make sure the liquid in the cooling disc is frozen when you put it in the bowl of ice cream maker.
1).Make sure the cooling disc is clean and dry before using.

2).Put the cooling disc in the freezer with the temperature of -18 degree or colder for at least 12 hours to freeze the liquid inside the disc before assembling the ice cream maker. While the cooling disc is being frozen, do not put other objects on top or against it.
Store the cooling disc with the bottom pointing downwards in a well-closed plastic bag in the freezer to prevent ice from forming on the cooling disc. In this way the disc will always be ready for us.
3).Remove the cooling disc from the freezer after the ingredients for ice cream are prepared.

Know Your Parts

(1). Timer
(2). Motor
(3). Feeding entrance
(4). Transparent cover
(5). Stirring paddle
(6).Cooling disc
(7). Bowl
(8). Release button for removing the motor Unit from the cover
(9).Power cord
(10).Clamps



Assembling the appliance

1). Place the bowl of ice cream maker onto a flat and stable surface.
2). Hold the bulge of the cooling disc when taking it out of the freezer. Make sure your hands are dry when handing the frozen cooling disc and please hold it with a dry cloth.
3). Check if the liquid inside of the disc is properly frozen and the surface is free of ice.
- If the disc is properly frozen, the inner liquid will have turned hard all over.
- If a thin film of white frost forming on the cooling disc, you can scrap it by wooden or plastic spatula. Do not use metal utensils in order to protect it from any damages.
4). Put the frozen cooling disc into the bowl of ice cream maker.
5). Put the stirrer paddle on the cooling disc.
6). Place the cover with motor onto the bowl in the right position.
7). Press the cover down until it locks into place and push the clamps towards the bowl until they snap home.
8). Put the power plug in the socket.

Now, the ice cream maker is ready for use.

Warming Reminder

1).Do not switch the appliance off too early! If the appliance is switched off too soon, the ingredients may freeze onto the cooling disc, which will make it impossible for the stirrer to continue rotating.
2).Do not let the ice-cream maker operate too long. Switch it off as soon as you see that the ice cream is starting to melt at the surface or on the sides.

Making ice cream

1).Turn the timer to select the desired operating time. Approximately 25 minutes are required to make ice cream. To prevent the ingredients from freezing onto the cooling disc right away, you must turn on the motor first.
2).Pour the mixture of ingredients into the bowl via the feeding entrance in the cover.
3).When the timer reaches OFF position, the ice cream maker will turn off automatically and the ice cream will be ready.
4).Unplug the appliance and remove the cover with motor from the appliance, then take the stirrer paddle out of the bowl.

5).Scoop the ice cream out of the bowl with a spoon or ice scoop. When scraping the last of ice cream, use a plastic spoon to prevent the cooling disc from damaging.

It is not possible to make another batch of ice cream right away, because the cooling disc must be properly frozen again at first.

Ice Cream Recipes

1) Plain Vanilla Ice cream
Ingredients: 2 egg yolks, 400ml Milk, 75g sugar, 5ml Vegetable oil, 10g Fecula (thickening agent), several drops of vanilla essence.

Evenly mix and stir raw ingredients. Pour into container and set ice cream maker for 25 minutes.

2) Coffee Ice cream
Ingredients: 2 egg yolks, 400ml Milk, 75g sugar, 5ml Vegetable oil, 10g Fecula (thickening agent), several drops of vanilla essence, 6 teaspoons of instant coffee.

Mix raw ingredients evenly and stir well. Pour into the Container and set ice cream maker for 25 minutes.

3) Banana Ice cream
Ingredients: 300g of Bananas, 400ml Milk, 75g sugar, 5ml Vegetable oil, 10g Fecula (thickening agent), several drops of vanilla essence, 1/2 tea spoon of Citric juice.

Crush banana and then mix in with other ingredients stirring well. Pour into Container and set ice cream maker for 25 minutes.

4) Berry Ice cream
Ingredients: 300g Blueberries, 400ml Milk, 75g Sugar, 5ml Vegetable oil, 10g Fecula (thickening agent), several drops of vanilla essence, 1/2 teaspoon of Citric juice.

Crush berries and then mix evenly with other ingredients. Stir well and add to Container and set ice cream maker to 25 minutes.

5) Berry Yoghurt Ice cream
Ingredients: 200g of berries (try mixing your favourite berries such as strawberry, wood berry, blackberry etc), 150g Sugar, 250ml of Natural yoghurt, 1/2 teaspoon of citric juice.

1. Crush berries and then add sugar.
2. Pack berries and sugar and filter excess juice.
3. Add natural yoghurt and citric juice, evenly mix and stir well. Pour into Container and set ice cream maker to 25 minutes

6) Mango Ice cream
Ingredients: 350g of Mango, 2 egg yolks, 400ml Milk, 75g Sugar, 5ml Vegetable oil, 10g Fecula (thickening agent), several drops of vanilla essence

Slice mango and add rest of ingredients. Stir well till it achieves even consistency. Add to Container and set ice cream maker to 25 minutes.

7) Pineapple Sorbet
Ingredients: 250g of pineapple, 125ml water, 250g sugar, 1/2 teaspoon citric juice, several drops of vanilla essence.

1) Mix sugar and water in a pot and boil for 2 minutes. Allow to cool to room temperature.
2) Crush the pineapple.
3) Combine all ingredients, add to Container and set ice cream maker to 25 minutes. or till sorbet reaches desired consistency.

8) Berry Sorbet
Ingredients: 300g berries, 125ml water, 125g sugar, 1/2 teaspoon citric juice.

1) Mix sugar and water in a pot and boil for 2 minutes. Allow to cool to room temperature.
2) Crush Berries.
3) Combine all ingredients, add to container and set ice cream maker to 25 minutes. or till sorbet reaches desired consistency.

9) Orange Sorbet
Ingredients: 250ml of orange juice, 250ml water, 125g sugar, 1/2 tea spoon citric juice.
1) Mix sugar and water in a pot and boil for 2 minutes. Allow to cool to room temperature.
2) Crush Berries.
3) Combine all ingredients, add to Container and set ice cream maker to 25 minutes. or till sorbet reaches desired consistency.

10) Lemon Sorbet
Ingredients: 125ml of lemon juice, 300ml water, 125g sugar.
1) Mix sugar and water in a pot and boil for 2 minutes. Allow to cool to room temperature.
2) Crush Berries.
3) Combine all ingredients, add to Container and set ice cream maker to 25 minutes. or till sorbet reaches desired consistency.

Care and Cleaning Instructions

The appliance is not designed to be dismantled without special tools. Please do not attempt to separate the unit.
1). Ensure appliance is disconnected from the power supply and switched off before attempting any cleaning.
2). Clean the cover (without the motor unit!) the stirrer and the bowl in hot water with some washing-up liquid. Clean the cooling disc in lukewarm water (max.40°C) with some washing-up liquid.
3). Clean the motor unit with a damp cloth, never immerse the motor unit water nor rinse it under the tap.

Technical Data
- Voltage: 220-240VAC / 50Hz
- Power consumption: 15W
- CE, Rohs

Important Information

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout
the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal,
recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Service
If you have any further questions about the product after reading this manual, please contact the Trebs customer service: info@trebs.nl.

Trebs BV
Thermiekstraat 1a, 6361 HB, Nuth, The Netherlands, Email: info@trebs.nl, Internet: www.trebs.nl

CE